



Welkom bij Restaurant DenC,



Euro-Toques:

Restaurant DenC is trots lid van Euro-Toques Nederland. Euro-Toques is in 1986 opgericht door de Franse 3* chef Paul Bocuse. Elk lid werkt volgens "De Code van Eer", dit betekent dat er naar eer en geweten ambachtelijk wordt gewerkt met natuurzuivere producten van goede kwaliteit, zonder kunstmatige additieven.



Restaurant DenC is partner van "Vis en Seizoen", deze stichting stimuleert duurzame visconsumptie en visvangsten in het juiste seizoen. Oftewel: consumeer vis met fatsoen, alleen in het juiste seizoen!

3 gangen Theatermenu (inclusief koffieservies) 38,00

Voor gasten die naar het theater gaan, kunnen wij een 3 gangen surprise menu serveren. Dit menu kunt u reserveren tussen: 17.00 en 18.30, duur van het menu is 1,5 uur.

Onze gerechten kunnen allergenen bevatten, stelt u ons alstublieft op de hoogte van uw dieetwensen, of allergieën?

**Wilt u ons alstublieft informeren of u iets gepland heeft na uw diner?
Wij adviseren u graag met uw keuze.**

Keuzemenu's

3 gangen menu voor- hoofd- en nagerecht	39,00
3 gangen menu voor- tussen -en hoofdgerecht	42,50
4 gangen menu voor- tussen- hoofd en nagerecht	47,00
5 gangen menu 2x voor- of tussen, hoofd en nagerecht	56,00

DenC Special:

5 Gangen openingsmenu, inclusief wijnarrangement , water, koffie & zoetigheden 79,50

***Dit menu is alleen te bestellen per tafel**

Voorgerechten

Gerookte biet / verse geelwortel / geitenkaas
Winterkabeljauw / kokkels / prei
Oester / "Bloody Mary" / 6 stuks *supplement €2,50
Eendenlever / wilde gans / kweeper / Gewurztraminer

Tussengerechten

Gekarameliseerde aubergine / miso / jasmijnrijst
Beekridder / zacht gegaarde buikspek / shiso leaves
Ossenstaart / merg / knolselderij / in zout gegaard

Hoofdgerechten

BBQ pompoen / hoeve- eitje / gerookte oesterzwam
Griet / gerookte paling / ingelegde mosterdzaad
Damhert / uit de waterleidingduinen / amandel / morillejus
***Supplement gebakken eendenlever 8,50**

Nagerechten

Mandarijn / pure chocolade / hazelnoot / kardemom
Kaasproeverij van l'Amuse / appel- kaneelbrood / chef's lemoncurd
*** in plaats van dessert 6,50**

Voorgerechten

Oosterschelde oesters	6 stuks 18,50	9 stuks 26,00
Gerookte biet / verse geelwortel / geitenkaas		16,00
Winterkabeljauw / kokkels / prei		16,00
Oester / "Bloody Mary" / 6 stuks		18,50
Eendenlever / wilde gans / kweeper / Gewurztraminer		16,00

Tussengerechten

Gekarameliseerde aubergine / miso / jasmijnrijst	17,00
Beekridder / zacht gegaarde buikspek / shiso leaves	17,00
Ossenstaart / merg / knolselderij / in zout gegaard	17,00

Hoofdgerechten

BBQ pompoen / hoeve- eitje / gerookte oesterzwam	27,00
Griet / gerookte paling / ingelegde mosterdzaad	27,00
Damhert / uit de waterleidingduinen / amandel / morille jus	27,00
*Supplement gebakken eendenlever	8,50

Nagerechten

Mandarijn / pure chocolade / hazelnoot / kardemom	12,00
Kaasproeverij van l'Amuse / appel- kaneelbrood / chef's lemoncurd	15,50

Koffie / Thee

Koffie / espresso / cappuccino / thee / met huisgemaakte friandises	7,50
Friandises / huisgemaakte zoetigheden	4,00
Espresso Martini	11,50
Alcoholvrije Espresso Martini	8,50
Irish coffee smokey touch	10,00
Wijnarrangement per glas	7,75

Water

Plat of bruiswater ongelimiteerd voor €3,95 p.p.

Ons water is extra gezuiverd door ons eigen watersysteem

